

10대는 지금

우리들의 식탐생활

코로나19로 배달 음식과 홈쿡 열풍이 분 지 오래다. '먹는 것'에 진심인 10대들도 여기에 빠질 수 없다. 먹어도 먹어도 질리지 않는 최애 배달 음식부터 레스토랑 저리 가라 할 요리 실력까지, 음식에 대해서라면 할 말 많은 요즘 아이들의 '식탐생활' 이야기를 들어봤다.

취재 송은경 리포터 eksong@naeil.com

💡 새로운 즐거움 10대는 늘 독특한 또래 문화를 만들어왔습니다. 학부모들에게는 별세계인 10대들의 삶을 들여다봅니다. 어른들에게 말하고 싶은 우리 이야기 혹은 궁금한 자녀들의 문화가 있다면 이메일 (lena@naeil.com)로 제보해주세요. _ 편집자

화끈하게 매운맛, 멈출 수가 없어요!

“저의 최애 배달 음식은 마라탕이에요. 일주일에도 한 번은 꼭 시켜 먹는데, 먹을수록 중독되는 매운맛에 자꾸만 찾게 되네요. 마라탕은 어떻게 먹어도 맛있지만 처음에는 면을 빠르게 건져 먹어야 국물이 줄어드는 것을 막을 수 있어요. 그다음엔 남은 건더기를 먹고, 마지막으로 국물에 밥이나 라면사리 등을 넣어서 먹으면 더 맛있고 푸짐하게 즐길 수 있습니다. 아직 마라탕을 먹어보지 않은 친구들이 있다면 꼭 한 번 먹어보라고 추천하고 싶어요. 처음 먹을 때는 향이 강해서 별로일 수 있지만 먹다 보면 빠져드는 묘한 매력이 있거든요. 그러다 중독되면 저는 책임 못 집니다~”

_16년 인생 최고의 음식은 마라탕이라는 미조



소금00 마라탕 최고예요!



초코브라우니 빙수와 애플망고 치즈 빙수도 사랑이죠~♡



가장 좋아하는 생딸기 빙수.



얼죽아? 나는 얼죽빙!

“저는 겨울에도 빙수를 배달시켜 먹어요. 추운 겨울에 맛보는 빙수는 여름과는 또 다른 매력이 있기 때문이죠. 특히 제가 가장 좋아하는 메뉴는 생딸기 빙수인데요. 여름딸기보다 겨울딸기가 더 맛있어서 빙수도 훨씬 맛있는 것 같아요. 식후에 빙수를 먹으면 입가심이 되면서 달콤하고 시원해 기분까지 좋아져요. 가끔은 빙수 말고도 쿠키나 크로플 같은 사이드 메뉴를 같이 주문하기도 하는데요. 차가운 빙수를 먹다가 따뜻한 사이드 메뉴를 곁들여 먹으면 그 조합이 '단짠'만큼이나 끝내줍니다.”

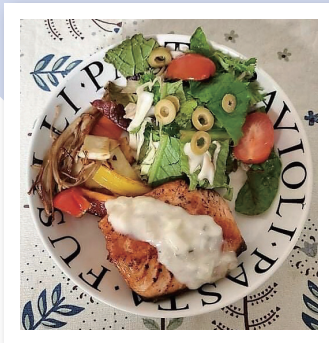
_빙수 없인 못 사는 상연

'똥손'이 만들어도 맛있는 이것의 정체는?

“바로 크림 파스타예요. 만들기도 쉽고 대중 만들어도 웬만큼 맛있어서 ‘요린이’도 도전해볼 수 있는 요리랍니다.
먼저 베이컨과 마늘을 구워두고, 파스타 면을 먹을 만큼 물에 넣고 끓입니다. 면이 익었는지 알아보려면 한 가닥 꺼내 벽에 던져보세요. 면이 벽에 붙으면 잘 익은 거예요. 팬에 크림소스를 절반 이상 부은 다음, 먼저 구워놓은 베이컨과 마늘을 넣고 2~3분 정도 볶다가 우유를 자작하게 부어서 좀 더 볶으면 크림 파스타 완성! 소스와 우유의 양만 잘 조절하면 실패란 없어요. 매일 식사 준비하느라 고생하시는 부모님께 특별한 한 끼로 대접해드리면 어떨까요?
아마 부모님 눈에서 꿀이 똑똑 떨어질 겁니다.”
_나름 효자 아들 원준



제가 사용하는
프란체스코 리날디 알프레도 소스.
제 파스타의 비법입니다.



보이만 하도 먹음직스럽지 않아요?

홈레스토랑이 바로 여기!

“요리의 완성은 플레이팅이죠. 맛이 좀 부족해도 SNS에 올리려면 플레이팅이 중요하거든요. 아, 물론 제 요리가 맛이 없다는 얘긴 절대 아닙니다! 평소 요리를 즐겨 하는데 방학 때는 좀 더 손이 가는 요리도 하는 편이에요. 만드는 과정이 조금 복잡하지만 만들고 나면 엄청 뿌듯하거든요. 얼마 전에는 ‘겉바속촉’ 연어 스테이크를 만들었는데, 연어 특유의 향이 입안에 은은하게 퍼지는데, 향이 그렇게 세진 않아서 연어를 못 먹는 사람도 충분히 먹을 수 있는 요리예요. 소스도 직접 만들어요. 마요네즈와 플레인 요거트 각 2큰술, 레몬즙과 꿀 각 1큰술, 소금 약간하고 다진 양파와 피클을 넣어 섞고 스테이크 위에 얹으면 홈레스토랑 시그니처 메뉴 완성입니다.” _요리 고수를 꿈꾸는 상훈



놀라지 마세요.
이것은 인생!

'김치볶음밥' 맛집 찾으셨나요?

“제가 라면 외에 유일하게 할 줄 아는 요리가 김치볶음밥인데요. 요리를 잘하는 편은 아니지만 김치볶음밥만큼은 맛있게 만들 자신이 있어요. 일단 김치가 맛있으면 반은 성공이고요. 김치와 햄을 잘게 잘라 들기름이나 참기름에 볶다가 밥을 넣어 함께 볶아주면 됩니다. 이때 주의할 점은 재료를 아끼면 안 된다는 거예요. 재료를 아낌없이 듬뿍 넣어야 맛있는 김치볶음밥을 만들 수 있어요. 기호에 따라서는 통조림 참치를 넣어도 좋은데요. 참치를 넣으면 감칠맛이 살아난답니다. 저는 간단한 요리를 추구하기에 생략하는 경우가 많지만요.” _김치볶음밥 외길 인생을 걸은 정민



때때로도 고향이라~

한입의 즐거움 '굴 탕후루'

“탕후루를 좋아하고 만드는 게 쉬워서 종종 해 먹어요. 요즘은 굴이 제철이라 굴로 탕후루를 만드는데요. 설탕 시럽으로 코팅이 된 굴 탕후루를 한입에 넣으면 입안 가득 터지는 상큼함과 달콤함에 행복해지죠. 그렇다고 너무 큰 굴로 탕후루를 만들면 즐거움이 아니라 벌칙이 될 수 있으니 주의하시고요. 굴 탕후루는 설탕, 물엿, 물의 비율을 2:1:1로 해서 중간 불에 쪄지 않고 끓이면 되는데요. 이렇게 만들어진 설탕 시럽을 나무 꼬치에 꽂은 굴에 조심스럽게 끼얹은 뒤 15분 정도 실온에서 굳히면 됩니다. 정말 간단하죠?”
_홈메이드 간식의 달인(이고픈) 지우